

Svijet vina

Poštovani partneri,

vrijeme blagdana i praznika je sada iza nas iako znamo da ste i u tome periodu vodili brigu i skrbili o Vašim vinima.

Čuvanje i školovanje vina, ako se vodi po pravilima struke i novim saznanjima enološke prakse, svakako doprinosi razvoju važnih komponenata kvalitete vina.

Ipak, duže čuvanje vina, naročito bijelih vina, može dovesti i do neželjenih promjena sastava i okusa, mirisa i boje vina.

Obilaskom brojnih vinarskih podruma uočili smo da je kod nekih vina, naročito bijelih, došlo do pojave snižavanja sadržaja ukupne kiseline vina kao i pojave oksidiranosti uzrokovane oksidacijom polifenola.

Ukoliko ste se i Vi suočili s tim pojavama koje svakako umanjuju užitnost kušanja i potrošnje takvih vina, predložili bi Vam mogućnosti rješavanja navedenih problema.

Za rješavanje ove dvije neželjene pojave predlažemo primjenu dva sredstva od kojih je Mixacid kreiran na osnovi odobrenja OIV-a iz 2009. godine, a PolygelW je u uporabi već više od dvadeset godina.

Naravno, i našim Pravilnikom je dozvoljena uporaba ovih sredstava. Napominjemo da je primjena vrlo jednostavna i ne iziskuje značajne troškove. Tako se npr. PolygelW može učinkovito uporabiti i tretmanom vina u sudu u kojemu se čuva, ali s istim učinkom i prilikom filtracije vina prije otakanja.

U slučaju potrebe za primjenom ovih sredstava kao i dodatnih uputstava rado ćemo Vam pomoći u istome.

Srdačno Vas pozdravljamo i želimo Vam uspjeh u radu!

Glavni urednik: Zvonko Petrović, dipl. ing.
 Stručni urednik: Hrvoje August, dipl. ing.
 Tehnička urednica: mr. Mirna Cippico, dipl. oec.



IREKS

Svijet vina

Hrvoje August, dipl. ing.

RIJEŠAVANJE PROBLEMA GUBITKA KISELINA I OKSIDACIJE MLADIH VINA

Nastavno svim prethodnim aktivnostima u našim podrumima, u nekim vinima do izražaja dolazi pojavnost gubitka kiselina pod utjecajem niskih temperatura, kako i oksidativne promjene u mladim vinima uzrokovane opetovanim pretocima, manjim sadržajima sumpora, nedovoljnom uporabom tanina u zaštiti vina itd. Kako bismo doskočili ovim problemima, ovaj put ćemo Vas podsjetiti na dva proizvoda koja je AEB ponudio u svojoj širokoj paleti tehnoloških rješenja za pomoć enolozima.

Prvi proizvod je nova formulacija predstavljena enolozima 2009. godine pod imenom MIXACID, nakon što je krovna vinska svjetska organizacija OIV odobrila uporabu jabučno – mliječne kombinacije kiselina za korekciju kiselosti moštova i vina.

Kiselinski profil vina jedan je od najvažnijih elemenata koji doprinosi karakterizaciji i harmoniji vina. Kada je razina kiseline visoka, vina djeluju svježije, cvjetno, dužeg trajanja, ali isto tako i agresivno, citronasto ako kiselinski sadržaj nije dovoljno u harmoniji ili nedovoljno izbalansiran malom prisutnošću elegantnih tanina.

U vinima u kojima je razina kiseline manja, okus je u pravilu slab, bljutav, ravan, bez sna, neadekvatan; vina lako oksidiraju i imaju kratak rok trajanja.

Iz ovih praktičnih razloga, korekcija kiselina ima glavnu ulogu u definiranju okusa vina.

EU regulacija 606/10.07.2009. odobrila je uporabu jabučne i mliječne kiseline kao i njihove racemične forme kako bi se povećala ukupna kiselost vina.



Svijet vina



Odobrenje od strane mjerodavnih tijela EU donijelo je ključnu inovativnost u enološkom svijetu i omogućila je da se jednostavno zaobiđu tehnički nedostaci uzrokovani dodavanjem vinske kiseline. Odobreni način rada stvorio je uvjete da se dokiseljavanje može izvršiti na moštovima u maksimalnoj dozi od 20 meq ili na vinima do 33 meq.

Mješavina jabučne i mliječne kiseline koja uz to što ne postoje neželjeni problemi koji se javljaju uporabom vinske kiseline, pojačava zaokruženost vina izbjegavajući pojavu stršenja kiseline zbog povećanog sadržaja samo jedne od njih. Ova mješavina je savršeno izbalansirana i ima karakteristiku održavanja vina mlađim i svježijim na duži vremenski period pojačavajući antioksidativni potencijal vina snižavajući pH vina.

1 ml/L MIXACID daje 10 meq, disocirane na 36,5%, a zakonski limit za uporabu je 2 ml/L u moštovima odnosno 3,3 mL/L u vinima.

UPORABA U VINIMA

Trenutno zakonodavstvo dopušta u vinima količinski veći sadržaj kiseline za dokiseljavanje u vinima, 33 meq /L u odnosu na 20 meq/L u moštovima.

Kako se ne bi stvarala daljnja nestabilnost vina sa značajnim gubitkom kiseline, evidentno je da uporaba vinske kiseline nije preporučljiva. Nadalje, uporaba samih kiselina trebala bi se izbjeći zbog moguće pojave stršenja istih, odnosno neuravnoteženosti kod kušanja. Čak i u ovakvim slučajevima uporaba MIXACID je najjednostavnije i najpraktičnije rješenje omogućavajući enologu da se koncentrira na ključne parametre kao što su faze prerade i fermentacije kada i gdje intervenirati i ukupna količina kiseline koja se treba uporabiti.

Drugi proizvod nam je već dobro znan - POLYGEL W, stabilizacijsko pomoćno filtracijsko sredstvo za vina na osnovi PVPP-a i gela silicija izvanredno velike kontaktne površine.



Svijet vina



POLYGEL W je zamišljen kao preparat koji se koristi u momentu filtracije jer poboljšava filtraciju vina dajući im, posebno u slučaju bijelih i rose vina, bolje karakteristike boje, mirisa i arome. Zahvaljujući PVPP - komponenti, proizvodi vrlo stabilne spojeve s polifenolnim supstancama vina.

Djelovanje POLYGEL W se očituje kroz adsorpciju jednostavnih polifenola, katehina, leukoantocijanina, polimeriziranih antocijanina i tanina, upotpunjavajući izvanredno uobičajeno adsorpciono djelovanje tradicionalnih pomoćnih filtracijskih sredstava. Povećana količina polifenolnih supstanci dovodi, u njihovom prirodnom razvoju, do oksidacije, značajne promjene boje koja se iz slamnato-žute prvo razvija u zlatno-žutu i eventualno u izrazito jantarno-žutu. Istovremeno progresivno dolazi do nestanka mirisa i pogoršavanja okusa do sveukupne maderizacije vina. Uklanjanjem tih polifenolnih supstanci POLYGEL W sprječava takvu degradaciju i čini tako obrađena vina izvanredno stabilnima.

Uz već spomenutu primjenu ovog proizvoda u trenutku filtracije sve češće POLYGEL W koristimo u fazi čuvanja, školovanja vina, dok vina leže u tankovima, kao proizvod kojim riješavamo oksidativne promjene po principu bistrenja odnosno statičkog taloženja oksidiranih tvari vezanih na POLYGEL.

Najvažniji učinci POLGEL W

- Omogućuje postizanje izvanrednog stupnja bistroće
- Djeluje i kod niskih temperatura
- Razdioba POLYGEL W na filtracijskoj površini je bolja u usporedbi sa primjenom samog PVPP-a. To se postiže prisutnošću gela silicija u sastavu POLYGEL W
- Poboljšava boju, miris, aromu i okus
- Reducira sadržaj otopljenog kisika u boci
- Omogućuje upotrebu manjih količina pomoćnih filtracijskih sredstava i sredstava za sprječavanje oksidacije
- Ne ostavlja nikakvih ostataka u vinu

